

Sats #2 - 27 feb 2021

412 - 6.8%

Specialty IPA

Bryggare: Martin Smedendahl

Typ: Helmalt

IBU : 49 (Tinseth)
 BU:GU : 0.68
 Färg : 19 EBC
 Kolsyresättning : 2.4 CO2-vol

Densitet innan kok : 1.073
 Densitet efter kok : 1.093
 Original Gravity : 1.071
 Final Gravity : 1.019

Extraktgivare (3.25 kg)

3 kg - 60 min - Mash - Pale Ale Golden Promis...
 250 g - Caramel Amber 70 EBC (7.7%)

Humle (100 g)

15 min - 25 g - Simcoe - 12.4% (35 IBU)
 5 min - 25 g - Simcoe - 12.4% (14 IBU)

Torrhumle

Dag 10 - 50 g - Simcoe - 12.5%

Övrigt

Mäskning - 20 ml - Lactic Acid
 15 min - Kok - 500 mg - Protafloc
 10 min - Kok - 12 g - Licorice Root

Jäst

1 pkt - Wyeast Labs GF All American Ale 1272

Kastell-BIAB-max

Satsvolym : 7.5 L
 Kokvolym : 9.5 L
 Volym efter kok : 7.5 L
 Påfyllning i jäsk.: 2 L

Mäskvatten : 8.78 L
 Lakvatten : 2.78 L
 Koktid : 60 min
 Total vattenvolym : 11.56 L

Mäskutbyte: 68.3%

Mäskschema

High fermentability
 67 °C - 60 min - Inmäskning
 78 °C - 10 min - Utmäskning

Jässchema

Ale
 20 °C - 14 dagar - Primär

Mätningar

Mäsk-pH:

Kokvolym:

Densitet innan kok:

Densitet efter kok:

Volym i kokkittel efter kok:

Original Gravity: 1.038

Påfyllning i jäskärl:

Volym i jäskärl: 10

Final Gravity: 1.011

Tappningsvolym:



19 EBC

Satslogg

27 februari 2021	Bryggdatum
27 februari 2021	Jässtart
27 februari 2021 kl. 19:24	Status: Bryggning
28 februari 2021 kl. 01:51	Status: Jäsning
10 mars 2021 kl. 08:26	Status: Efterbehandling
10 mars 2021 kl. 08:26	Status: Jäsning
15 mars 2021	Tappningsdatum
16 mars 2021 kl. 00:27	Status: Efterbehandling

Sats #2 - 27 feb 2021

Satslogg

30 mars 2021 kl. 08:01

Status: Slutförda